



CerealVeneta

LAVORAZIONE DI CEREALI, SEMI E LEGUMI

TTGerm

Dalla lavorazione del grano, **TTGerm** rende protagonista una risorsa preziosa come il germe.

Un co-prodotto dalle grandi qualità nascoste diviene un ingrediente ideale per **impasti soffici, areati e facili da lavorare**, e **prodotti friabili, digeribili... e più buoni!**

Toasty Tasty Germ



www.cerealveneta.it

TTGerm

IL SEGRETO DEI PRODOTTI MIGLIORI

La materia prima

TTGerm è ricavato dal prezioso germe del chicco di grano, fonte naturale di energia, ricco di fibre, vitamine, proteine e “grassi buoni”, e trasformato con tecnologia CerealVeneta.

Impieghi sul prodotto finito

TTGerm dimostra una spiccata stabilità ossidativa e enzimatica, oltre a eccellere per qualità sensoriali. Ideale per arricchire **prodotti da forno** lievitati dolci e salati, **esaltando elasticità** dell'impasto, **friabilità** e qualità organolettiche quali **gusto** e **aroma**.

Note sensoriali

TTGerm si presenta come una farina soffice, di colore caldo e gusto dolce con note di tostato.

TTGerm è innovazione e qualità.
Pensato per prodotti unici.



CEREALVENETA SRL
P.Iva IT05123870288
+39 (0)49 5952785
info@cerealveneta.it

Via Motte 1/B
San Martino di Lupari
35018, Padova – ITALIA



Settori di applicazione
Prodotti da forno lievitati e non



Dosaggio consigliato
Dal 3% al 15%,
in base al prodotto finito



Shelf-life
12 mesi
(temp. ≤20 °C e U.R. ≤65%)



Modalità di imballo
Sacchi 15/20/25 kg
Big-Bag 750 kg

Riferiti a 100 g di prodotto*

Energia (kcal)	388
Umidità	6,0% ± 1,2
Proteine	31,0 g
Lipidi	10,5 g
Carboidrati	37,5 g
Fibra	10,0 g
Sale	0,03 g